



► 9 aprile 2020

A TAVOLA

Le ricette dei dolci di Pasqua in Romagna

PAG. 20 E 21



I dolci pasquali Le ricette artusiane e della tradizione

Carla Briigliadori coordinatrice dei corsi di cucina di Casa Artusi ci racconta i dolci di Pasqua sia dell'Artusi che della consuetudine romagnola

FORLIMPOPOLI
CARLA BRIIGLIADORI

Le erbe spontanee, le uova, il latte, il miele, i cereali connotano un tempo naturale, pre-agricolo, riscontrabile nei riti stagionali di passaggio come equinozi, solstizi, morte e nascita presenti nei culti dei santi e in liturgie più complesse come

la Quaresima e la Pasqua. In queste occasioni questi ingre-

dienti vengono trasformati in cibi e dolci votivi e sacrificali. Fra i dolci di Pasqua non possiamo non ricordare la Cassata Siciliana, un prodotto della grande tradizione dolciaria delle monache siciliane. La Calabria ci propone le "cullurelle" e i "pisaturi".... In Liguria tro-

viamo la genovese Torta Pasqualina e la "Sticciata" livornese in Toscana. In Romagna,



nella zona di Sasso di Corniolo si usa il Bracciatello “Brazadel” dalla caratteristica forma di bracciale. A Sarsina si fa la rinomata Pagnotta di Pasqua di forma rotonda e pacioccona con la superficie marroncina. Sono dolci rustici, fragranti,

semplici e poco zuccherati, che vengono fatti benedire con le uva sode e si mangiano assieme ad esse per colazione il giorno di Pasqua. Spesso venivano accompagnati da un bicchiere di vino e qualche fetta di salame. Fino a non molto tempo fa questi dolci si cuocevano dal fornaio del paese ed era un’occasione di incontro. Era necessario prenotare l’orario in cui andare a fare l’impasto o la sola cottura. Pellegrino Artusi propone un menù di “Pasqua d’uovo” che ha come dessert la ricetta 693. Latte alla Portoghese che veniva servito in tazze, poste su piattini con il loro cucchiaino, e presentate in tavola su di un vassoio. Per “Pasqua di rose” ovvero il lunedì di Pasquetta la ricetta 675. Zuppa inglese che ha un singolare statuto nelle cucine italiane: ovunque conosciuta e nel contempo considerata una specialità locale con diverse varianti. Si deve al suo inserimento ne “La Scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” il fatto che faccia parte della pasticceria nazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CIAMBELLA DOLCE

Lo scrittore ravennate Eraldo Baldini nel testo “Mangiare in Romagna. Cultura, ricette e tradizione” edito dalla Regione Emilia-Romagna” racconta la Pasqua in Romagna e come è stata documentata anche da altri autori. «La mattina di Pasqua si recita il Pater al suono della grande campana dell’alba. Come per il Natale, si rinnova la camicia onde risparmiare una malattia e impegnar quindi la salute. Si mangia a digiuno l’uovo benedetto o lo si mangia nella minestra che quasi sempre è la fiorita tritura. Prima di mangiarlo si recita il Pater. E’ nella famiglia, con l’abbraccio di pace, ci si perdona l’un l’altro dei possibili torti. Si mangia sempre l’agnello: per devozione. E la ciambella dolce. A Pasqua finisce l’inverno ad ogni modo, sia alta la Pasqua o sia bassa, cioè venga tardi nell’annata, o venga presto. Ma se la Pasqua fosse alta, tardi schiuderebbero le gemme, ad aspettare che finisca l’inverno» (fonte De Nardis, “Romagna popolare. Scritti folclorici 1923-1960, a cura di Eraldo Baldini e G. Belloso, Editrice La Mandragora di Imola 2003). E ancora: «Mangiare ciambella e uova sode il Lunedì dell’angelo, rompendo i gusci delle uova stesse sulla testa dei ragazzini per scaraman-



zia, è antica usanza, registrata in una bolla relativa alle donazioni di Pipino il Breve e di suo padre Carlo Martello» (fonte G. Quondamatteo, L. Pasquini "Mangiari di Romagna", Guidicini e Rosa Editori, Bologna 1979).

Procedimento per la ciambella dolce

Su una spianatoia versare farina e lievito, mischiare e fare un buco al centro. Versarvi tutti gli ingredienti e lavorare fino a quando il composto non sia diventato omogeneo e morbido. Ungere una teglia e collocarvi l'impasto dandogli forma circolare o a filoncino. Cospargere con zucchero semolato. Cuocere in forno ben caldo a 180°C per circa 30 minuti. A Pasqua la ciambella era resa più festosa con una guarnizione di granelli di zucchero colorato.

INGREDIENTI

- 500gr di farina tipo "0" o 1
- 150 gr di zucchero
- 80 gr di strutto
- 2 uova
- $\frac{1}{4}$ di litro di latte
- 15 gr di lievito per dolci
- scorza grattugiata di 1 limone

675 ZUPPA INGLESE

In Toscana, ove, per ragione del clima ed anche perché colà hanno avvezzato così lo stomaco, a tutte le vivande si dà il carattere della leggerezza e l'impronta, dov'è possibile, della liquidità, la crema si fa molto sciolta, senza amido né farina e



si usa servirla nelle tazze da caffè. Fatta in questo modo riesce, è vero, più delicata, ma non si presta per una zuppa inglese nello stampo e non fa bellezza. Eccovi le dosi della crema pasticceria, così chiamata dai cuochi per distinguerla da quella fatta senza farina.

Lavorate prima lo zucchero coi rossi d'uovo, aggiungete la farina e per ultimo il latte a poco per volta. Potete metterla a fuoco ardente girando il mestolo di continuo; ma quando la vedrete fumare coprite la brace con una palettata di cenere o ritirate la cazzaruola sull'angolo del fornello se non volete che si formino bozzoli. Quando s'è già ristretta continuate a tenerla sul fuoco otto o dieci minuti e poi lasciatela diacciare.

Prendete una forma scannellata, ungetela bene con burro freddo e cominciate a riempirla nel seguente modo: se avete una buona conserva di frutta, come sarebbe di albicocche, di pesche od anche di cotogne, gettate questa, per la prima, in fondo alla forma e poi uno strato di crema ed uno di savoiardi intinti in un rosolio bianco. Se,

per esempio, le scannellature della forma fossero diciotto, intingete nove savoiardi nell'albermes e nove nel rosolio bianco e coi medesimi riempite i vuoti, alternandoli. Versate dell'altra crema e sovrapponetevi alla medesima degli altri savoiardi intinti nel rosolio e ripetete l'operazione fino a riempirne lo stampo.

I savoiardi badate di non inzupparli troppo nel rosolio perché lo rigetterebbero; se il li-

quore fosse troppo dolce, correggetelo col rhum o col cognac. Se il tempo avesse indurita la conserva di frutta (della quale in questo dolce si può fare anche a meno), rammorbiditela al fuoco con qualche cucchiata di acqua, ma nello stampo versatela diaccia.

Questa dose può bastare per sette od otto persone. Nell'estate potete tenerla nel ghiaccio e per isformarla immergete per un momento lo stampo nell'acqua calda onde il burro si sciolga. Saranno sufficienti grammi 120 a 130 di savoiardi.

INGREDIENTI

- Latte, decilitri 5
- Zucchero, grammi 85
- Farina o, meglio, amido in polvere, grammi 40
- Rossi d'uovo, n. 4
- Odore di vainiglia



PAGNOTTA PASQUALE

Impastare 4 cucchiaini di farina con il lievito e un po' di latte tiepido. Lavorare e formare un panetto. Lasciare riposare ben coperto per circa un'ora. Poi aggiungere tutti gli ingredienti e lavorare fino a quando il composto non sarà morbido e elastico. Lasciare lievitare per circa 3 ore ben coperto al caldo. Preparare una teglia rotonda ungendo il fondo e spolverizzandolo la farina. Porvi l'impasto lasciandolo lievitare per un'altra ora. Prima di infornare, se volete, potete incidere sulla superficie della pagnotta con un coltello, una croce e spennellare con rosso d'uovo. Portare il forno a 160°C e cuocere per 45/60 minuti. Per fare la Pagnotta e tutti i dolci in cui si usa il lievito madre è importante la fase di lavorazione e una certa filosofia di vita, serve entrare in contatto con esso, come per il pane. Diventa quasi un corpo a corpo in cui chi crea può esprimere se stesso. Questo impasto veniva posto sul

piano del camino ben coperto vicino alla brace soffocata dalla cenere. Veniva lasciata riposare per tutta la notte, oppure venivano messe a lievitare spesso anche nel letto matrimoniale con il "prete": una struttura in legno usata per riscaldare il letto in inverno con la brace.

INGREDIENTI

- 500 gr di farina tipo "0" o 1
- 2 uova
- 30 gr di lievito madre oppure lievito di birra
- 4 cucchiaini di miele



- 2 cucchiaini di uva sultanina (se piace)
- un cucchiaio di strutto
- un cucchiaino di semi di anice
- un pizzico di sale
- latte tiepido qb

BRACCIATELLO O BRAZADEL

Su una spianatoia versare la farina a fontana, al centro aggiungervi il lievito, le uova, lo strutto e un pizzico di sale. Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo di media consistenza. Coprire bene e lasciare lievitare per circa due ore. Poi lavorare l'impasto per altri dieci minuti, dividerlo in 6 pezzi e dare a ognuno la forma di un bracciale. In alcune ricette viene prima passato in acqua bollente poi messo a cuocere in forno caldo a 200°C per circa 30-40 minuti. A piacere si può, prima di infornarlo, anche pennellarlo con con albume d'uovo che gli conferisce il caratteristico colore giallo dorato e lucido. A volte viene proposto anche come una ciambella contenente al centro un uovo sodo racchiuso dalla pasta. Come tutte le ricette regio-

nali, ne esistono diverse varianti locali e anche in versioni dolci. Nella zona di Portico e San Benedetto il bracciatello viene immerso nell'Alchermes e cosparso di zucchero. In Emilia è diffusa la versione dolce accompagnata da vino dolce. Una volta costituiva la ricompensa per le visite augurali fatte a parenti e amici e i bambini se le infilavano al braccio per proseguire più agevolmente il loro giro.

INGREDIENTI

- 1kg di farina tipo "0" o 1
- 50 gr lievito di birra in origine si usava il lievito madre
- 2 cucchiaini di strutto
- 9 uova
- sale



► 9 aprile 2020





► 9 aprile 2020

